

Sous la Neige, Café & Chaï
Pour 10 desserts



1. **MOUHALABIÉ CAFÉ PUR ARABICA**

50 cl de lait
80 g de sucre
25 g de fécule de maïs
15g d'**Extrait de Café pur Arabica Sébalcé**

Dans une casserole, bouillir le lait, la moitié du sucre et l'extrait de café. Dans un cul de poule, mélanger le restant du sucre et la fécule de maïs. Verser une partie du lait bouillant sur le mélange sucre et fécule, puis remettre le tout sur le feu jusqu'à ébullition puis maintenir l'ébullition pendant une minute. Répartir dans les verres et réserver au frais.

2. **CRUMBLE CAFÉ PUR ARABICA**

60 g de beurre
10 g d'**Extrait de Café pur Arabica Sébalcé**
60 g de sucre cassonade
70 g de poudre d'amande
60 g de farine T55

1 g de fleur de sel

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre pommade, l'extrait de café avec le sucre jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajouter ensuite la farine et la poudre d'amande (préalablement mélangées) ainsi que la fleur de sel, en deux fois, tout en mélangeant à vitesse lente afin d'obtenir une pâte homogène sans trop la travailler. Étaler la préparation sur une plaque et laisser raffermir au réfrigérateur jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment ferme puis détailler des cubes de 1,5 cm. Cuire en four ventilé 15 minutes à 160°C et laisser refroidir.

3. **PRALINÉ CAFÉ PUR ARABICA**

100 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
100 g de sucre semoule
5 g d'**Extrait de Café pur Arabica Sébalcé**

Mélange la pâte de noisette, le sucre et l'extrait de café. Stocker en poche sans douille.

4. **GLACE CAFÉ PUR ARABICA AUX ÉPICES CHAÏ**

1 L de lait entier
200 g de sucre
30 g de mélange d'épices chaï
100 g de **Base Perfetta 100 cresco**
20 g de **Smutter cresco**
150 g de crème liquide à 35% de M.G.
30 g d'**Extrait de Café pur Arabica Sébalcé**

Dans une casserole, faire bouillir le lait et la moitié du sucre. Hors du feu, ajouter les épices chaï et infuser 15 minutes. Mélanger ensuite à sec la préparation pour base, le smutter et le restant du sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter l'extrait de café puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.

5. **OPALINE**

430 g de fondant
290 g de **Glucose Moench**
Q.S. de **Café soluble atomisé Sébalcé**

Dans une casserole, cuire le fondant et le glucose à 165°C. Verser le mélange sur une toile de cuisson et laisser refroidir. Mixer dans un robot afin d'obtenir une poudre fine. Réserver dans une boîte hermétique, au sec. A l'aide d'une petite passoire fine, saupoudrer une bonne couche sur une

toile cuisson, à l'aide d'un emporte-pièce détailler des étoiles puis saupoudrer un peu de café soluble. Cuire à 140°C en four ventilé, jusqu'à ce que le sucre soit partiellement refondu. Réserver au sec.

6. **MOUSSE DE LAIT AUX ÉPICES CHAÏ**

500 g de lait
25 g du sucre
15 g de mélange d'épices chaï

Dans une casserole, bouillir le lait et le sucre. Hors du feu, ajouter les épices et faire infuser. Réserver au chaud pour émulsifier le lait au moment du service.

7. **MONTAGE ET FINITION**

Dans un verre, disposer sur le mouhalabié café pur arabica, 4 cubes de crumble café pur arabica et du praliné café pur arabica. Emulsifier la mousse de lait aux épices chaï et disposer une généreuse couche dans le verre. Réaliser une quenelle de glace café pur arabica aux épices chaï et la déposer dans la mousse de lait aux épices chaï. Enfin, décorer avec une opalise en forme d'étoile et finir en saupoudrant **Café soluble atomisé Sébaldé**.